Réf. NC00022066-03 • 12/2012 • **JPM & Associés** • marketing-design-communication

FR

NL

DE

VITACUISINE SAUCE



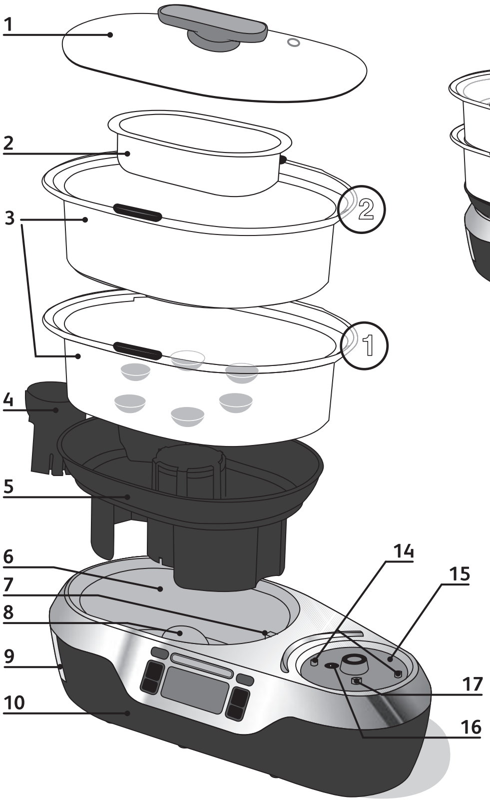
www.groupeseb.com

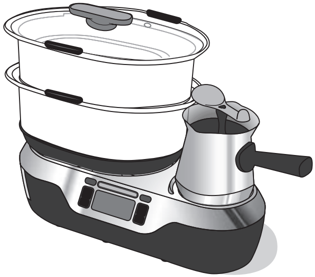
FR

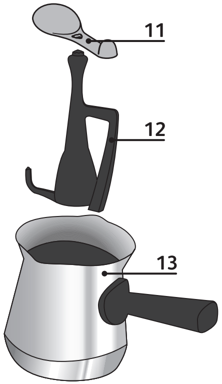
NL

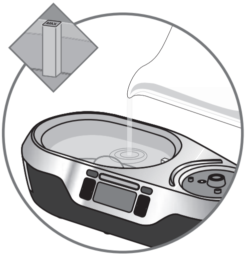
DE










fig. 1

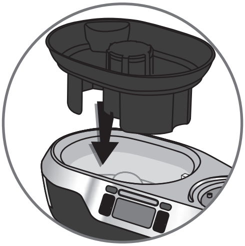

fig. 2


fig. 3



fig. 4


fig. 5


fig. 6


fig. 7

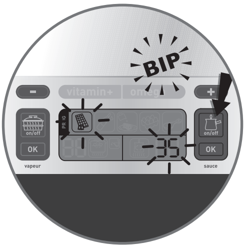
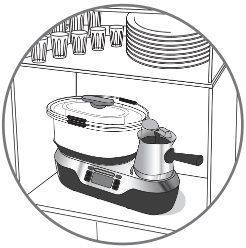


fig. 8

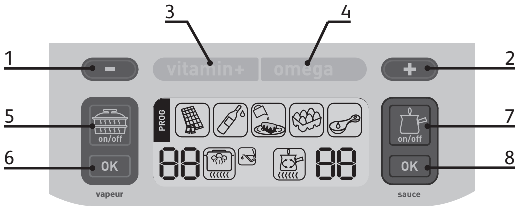

fig. 9


fig. 10

Description

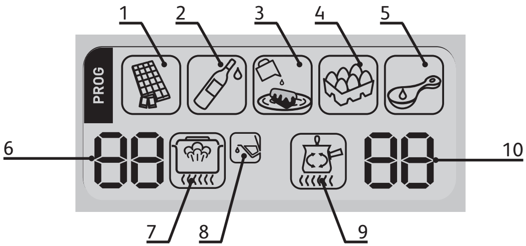
1. Couvercle
2. Bol à riz
3. Bols
4. Accessoire remplissage
5. Récupérateur à jus
6. Réservoir à eau
7. Niveau d'eau max
8. Élément chauffant
9. Fenêtre niveau d'eau
10. Base électrique
11. Cuillère doseuse
12. Pale de remuage
13. Bol saucier
14. Index position bol saucier
15. Base chauffante saucier
16. Capteur présence bol saucier
17. Capteur température bol saucier

Commande tableau de bord



1. Touche - (ajustement temps cuisson)
2. Touche + (ajustement temps cuisson)
3. Touche vitamin+
4. Voyant sauce Omega
5. Touche on/off cuiseur vapeur
6. Touche validation cuiseur vapeur
7. Touche on/off - selection de programmes saucier
8. Touche validation saucier

Information tableau de bord



1. Sauce chocolatée
2. Sauce au vin
3. Sauce dessert
4. Sauce à base d'œuf
5. Sauce à base d'huile
6. Minuterie cuiseur vapeur
7. Cuiseur vapeur (mode cuisson / mode maintien au chaud)
8. Avertissement manque d'eau
9. Saucier (mode cuisson / mode maintien au chaud)
10. Minuterie saucier

Recommandations importantes

FR

Consignes de sécurité

- **Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
  Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état réliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
  - celui-ci ou son cordon est défectueux,
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
  Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- **Des brûlures peuvent être occasionnées si l'on touche les surfaces chaudes de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments.**
- Lors de la mise en service de cet appareil, il y a des pièces qui ont des températures élevées, qui peuvent occasionner des brûlures. Toucher l'appareil par les parties froides (corps en plastique, poignées).
- Toujours débrancher l'appareil :
  - aussitôt après utilisation,
  - pour le déplacer,
  - avant chaque entretien ou nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
- Ne pas placer l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.
  Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - Dans des fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
- Ne pas toucher l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utiliser des gants de protection pour retirer le couvercle et les bols vapeur.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : groupeseb.com.
- **Votre appareil est équipé d'un cordon fixe :** si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Préparation

Avant utilisation

- Passer une éponge non abrasive pour nettoyer le réservoir à eau, la base chauffante du saucier et l'extérieur de la base électrique.
- Laver toutes les pièces amovibles (bols, bol à riz, récupérateur à jus, couvercle, bol saucier, pale, cuillère) avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, rincer, sécher.
- Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.
- Ne pas utiliser de grattoir, surtout sur les éléments chauffants.
- Ne jamais immerger la base électrique.

Démarrage

- Brancher l'appareil : un bip sonore retentit pour vous avertir que votre appareil est mis sous tension et est en mode veille.
- Votre appareil est équipé de deux fonctions indépendantes cuisson vapeur et saucier, pouvant être utilisées séparément ou en même temps.
- Votre appareil possède un tableau de bord commun permettant de commander à la fois le cuiseur vapeur et le saucier.

Avant le démarrage d'une cuisson, si aucun appui sur la touche OK ou autre action n'est réalisée durant 2 minutes, votre appareil passe automatiquement en mode veille.

CUISEUR VAPEUR

Remplissez le réservoir à eau

- Verser de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum (1,5L) - fig.1.
- Renouveler l'eau avant chaque utilisation et vérifier que le réservoir est rempli jusqu'au niveau maximum.
- Afin de préserver la durée de vie de votre appareil, il est conseillé de ne pas utiliser d'eau adoucie pour la cuisson.

S'ASSURER DE LA PRÉSENCE D'EAU DANS LE RÉSERVOIR AVANT LA MISE EN MARCHE.

Ne pas utiliser d'assaisonnement ou de liquide autre que l'eau dans le réservoir.
Ne pas remplir votre réservoir en plaçant l'appareil directement sous le robinet, utilisez un récipient équipé d'un bec verseur.

Pour arrêter la fonction cuiseur vapeur vous devez maintenir un appui de 2 à 3 secondes sur touche on/off de la partie cuiseur vapeur.

Mettre en place les éléments amovibles

Seul le bol n°1 est compatible avec le récupérateur à jus.

- Placer le récupérateur à jus avec son accessoire de remplissage sur le réservoir à eau - fig.2.
- L'accessoire de remplissage doit être situé à l'arrière de l'appareil.
- Placer le bol 1 sur le récupérateur à jus, puis le bol 2.
- Poser le couvercle, les trous du couvercle doivent être positionnés vers l'arrière de l'appareil - fig.3.
- Lorsque vous utilisez l'accessoire bol à riz, positionnez-le directement dans un bol.
- Vérifier que les bols sont bien positionnés afin d'éviter toute fuite de vapeur durant la cuisson.

Cuisson

- Appui sur touche on/off partie cuiseur vapeur.
- Le bip retentit et un temps par défaut de 20 minutes apparaît clignotant - fig.4.
- Si le temps vous convient, un appui sur la touche OK située à gauche sur la partie cuiseur vapeur démarre la cuisson.
- Si le temps ne vous convient pas, vous pouvez alors l'ajuster en appuyant sur les touches "-" et "+" jusqu'à obtenir le temps souhaité.
- Puis un appui sur la touche OK fige le temps sur l'écran et la cuisson démarre.
- Le voyant Vitamin+ s'allume automatiquement et s'éteint au bout de 16 minutes.
- Après ces 16 minutes et si pendant la cuisson vous ouvrez le couvercle pour vérifier les aliments, vous pourrez, à tout instant, appuyer sur la touche vitamin+ pour compenser la perte de vapeur.
- Durant la cuisson, le temps affiché diminue de minute en minute puis en secondes pendant la dernière minute.

Durant la cuisson, vous pouvez modifier le temps, préprogrammé, à tout moment en appuyant sur la touche cuiseur vapeur puis les touches "-" et/ou "+".

Maintien au chaud

A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit et le maintien au chaud démarre automatiquement.

- Le pictogramme cuisson vapeur sur l'écran change et clignote. Le temps s'incrémente jusqu'à 60 minutes.
- Pendant le maintien au chaud, aucune action n'est possible, sauf l'arrêt de l'appareil si vous le désirez en appuyant sur la touche on/off durant 2 à 3 secondes.

FR

Pendant la cuisson

- Il est possible d'ajouter de l'eau en la versant dans l'accessoire remplissage fixé sur le réservoir à jus sur le coté gauche et à l'arrière de l'appareil.
- Il est nécessaire d'appuyer de nouveau sur OK pour redémarrer l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les aliments en cours de cuisson, utilisez des protections.
- S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne chauffe plus.

S'il n'y a plus d'eau dans votre appareil, un bip sonore retentit et un pictogramme apparaît sur l'écran.

Retirer les aliments

Utiliser des gants de protections pour manipuler les bols, couvercle, bol à riz.

Afin d'éviter tout risque de brûlure par la vapeur, ne pas manipuler les bols lorsque l'appareil est en route.

- Retirer le couvercle par sa poignée.
- Retirer les bols.
- Servir les aliments.

Table des temps de cuisson

Les temps sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique.

Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols en cours de cuisson.

Viandes - Volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Blancs de poulet	Frais entier	350 g	20 min	2 blancs de poulet dans plateau
	Petits morceaux	450 g	17 min	
Cuisses de poulet	Fraîches entières	2	36 min	
Escalopes de dinde	Fines	600 g	24 min	
Filets de porc	Frais	700 g	38 min	Couper en tranches de 1 cm d'épaisseur
Tranches d'agneau	Frais	500 g	14 min	
Saucisses	Knack	10	10 min	
	Francfort	10	10 min	

Poissons - Crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Filets de poisson	Frais	450 g	15 min	
	Surgelés	370 g	18 min	
Steaks de poisson	Frais	400 g	15 min	
Poissons entiers	Frais	600 g	25 min	
Moules	Fraîches	1 kg	20 min	
Crevettes	Fraîches	200 g	5 min	
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	100 g	5 min	

Légumes

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Artichauts	Frais	2	55 min	
Pommes de terre Bintjes	Fraîches	600 g	20 min	Couper en morceaux
Pommes de terre Rattes	Fraîches	600 g	20 min	
Asperges	Fraîches	600 g	17 min	
Brocolis	Frais	500 g	18 min	En morceaux
	Surgelés	500 g	18 min	
Céleri	Frais	350 g	22 min	En morceaux
Champignons	Frais	500 g	22 min	Entiers
Chou-fleur	Frais	1 moyen	19 min	En morceaux
Choux (rouge ou vert)	Frais	600 g	22 min	Emincer
Courgettes	Fraîches	600 g	12 min	Emincer
Epinards	Frais	300 g	13 min	Remuer à mi-cuisson
	Surgelés	300 g	15 min	
Haricots verts	Frais	500 g	35 min	
	Surgelés	500 g	35 min	
Petites carottes	Fraîches	500 g	15 min	Emincer finement
Maïs entier	Frais	500 g	45 min	
Mange tout	Frais	500 g	35 min	
Poireaux	Frais	500 g	30 min	Emincer
Poivrons	Frais	300 g	20 min	Couper en larges bandes
Petits pois	Frais	400 g	20 min	Ecossés
	Surgelés	400 g	20 min	
Petits oignons grelots	Frais	400 g	15 min	Couper les tiges vertes

Riz

Aliment	Quantité de riz	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Recommandations
Riz basmati	150 g	300 ml	30 - 35 min	Mettez dans l'eau bouillante

Fruits

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Poires	Fraîches	4	25 min	
Bananes	Fraîches	4	15 min	Entières
Pommes	Fraîches	5	20 min	Quartiers

Autres aliments

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Œufs	Durs	6	12 min	
	Mollets	6	8 min	

Conseils et techniques pour la cuisson vapeur

- Eviter de serrer les aliments dans les bols. Laisser de l'espace pour permettre à la vapeur de circuler.
- Pour un meilleur résultat, mélanger des aliments approximativement de même taille comme par exemple des pommes de terre et des blancs de poulet qui pourront cuire en même temps.
- Eviter d'ouvrir trop souvent le couvercle, pour surveiller la cuisson, cela provoque une perte de vapeur et ralentit la cuisson.
- Si la recette demande l'utilisation d'un film de protection, utiliser un type de film préconisé pour les micro-ondes. Le film de protection est souvent recommandé pour prévenir la condensation et la protection d'aliment délicat. Éviter la feuille d'aluminium qui a tendance à augmenter le temps de cuisson.
- Sélectionner des aliments de taille compatible avec les bols notamment si ces aliments doivent être mis en entier comme certains poissons par exemple.
- Pour plus de saveur, utiliser des herbes fraîches, du citron, de l'ail, des oranges ou encore de l'oignon. Ces compléments peuvent être placés directement avec les aliments.
- Pour donner des saveurs à la volaille, aux viandes et poissons, faire des marinades comme des mélanges à base d'herbes, de vin ou des sauces barbecue ou des mélanges d'épices.
- Les légumes surgelés peuvent être cuits à la vapeur sans décongélation. Viandes et crustacés devront être décongelés préalablement.

- Pour les recettes avec des temps de cuisson longs il convient de démarrer avec le réservoir d'eau plein au maximum et de surveiller le niveau d'eau pendant la cuisson, pour en remettre si besoin.
- Toujours utiliser des gants de protection pour prendre les bols et les accessoires en cours de cuisson.

Entretien et nettoyage

Nettoyer l'appareil

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Laisser refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifier que l'appareil a suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le réservoir à eau.
- Laver toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincer et sécher.
- Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.
- Vérifier que l'élément chauffant (7) n'est pas trop recouvert de tartre. Pour qu'il retrouve toute son efficacité, veuillez procéder à l'opération de détartrage.

N'immergez pas la base électrique et ne la rincez pas directement sous le robinet.

N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

Pour détartrer votre appareil

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartrez-le toutes les 8 utilisations. Pour cela :

- Retirer le récupérateur à jus.
- Verser 1 L d'eau dans le réservoir à eau.
- Rajouter 1 verre (environ 150 ml) de vinaigre blanc.
- Laisser agir à froid pendant une nuit.
- Rincer l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

Rangement

- Poser le bol 2 sur le récupérateur à jus puis le bol 1 pour un gain d'espace.
- Placer le bol à riz dans le bol 1.
- Poser le couvercle.
- La cuillère doseuse peut être assemblée sur la pale pour le rangement - fig.5.

SAUCIER

Mettre en place les éléments amovibles

- Placer la pale de remuage dans le bol saucier (en l'inclinant légèrement pour faciliter l'introduction) - fig.6.
- Placer le bol saucier sur sa base chauffante - fig.7.
- Lors de la mise en place du bol sur la base, assurez-vous que la base du bol (extérieure) soit propre.
- Vérifier que le capteur température saucier est libre.
- Vérifier qu'il n'y a pas de résidus de nourriture sur la partie chauffante.

Cuisson

- Mettre en place vos ingrédients dans le bol saucier conformément au livre de recettes.
- Pour mettre votre appareil en mode cuisson sauce, appuyer sur la touche on/off situé à droite sur le tableau de bord.
- Le premier pictogramme correspondant à la sauce chocolat et un temps de 35 minutes par défaut apparaissent à l'écran et clignotent - fig.8.
- Chaque appui sur la touche saucier vous permet de passer d'un programme de sauces à l'autre.
- Lorsque le pictogramme correspondant à la sauce désirée apparaît, un appui sur la touche OK située au dessous de la touche on/off saucier permet de démarrer le remuage et la cuisson de la sauce.
- Si aucun appui sur la touche OK ou autre action n'est effectuée durant 2 minutes, votre appareil passe automatiquement en mode veille.
- Pour arrêter la fonction saucier vous devez maintenir un appui de 2 à 3 secondes sur la touche .

Important : Avant le démarrage d'un programme, vérifier toujours l'absence de résidus étrangers et de liquide sous le bol saucier et sur la base chauffante, et assurer-vous du bon contact entre ces deux éléments.

Il est possible de changer le temps de cuisson de chaque sauce en appuyant sur la touche OK et ensuite sur les touches "-" et/ou "+".

Sélectionner le temps de cuisson

Votre appareil comporte 5 programmes de sauces avec des températures et temps préréglés.

- Sauce chocolatée > préréglage 35 minutes avec un maintien au chaud de 30 minutes.
- Sauce au vin > préréglage 35 minutes avec un maintien au chaud de 30 minutes.
- Sauce dessert > préréglage 30 minutes sans maintien au chaud.
- Sauce à base d'œuf > préréglage 25 minutes sans maintien au chaud.
- Sauce à base d'huile > préréglage 20 minutes avec maintien au chaud de 30 minutes.
- En cours de cuisson, un appui sur la touche saucier permet de régler le temps de cuisson en ajustant avec les touches "-" et "+".
- Les quantités de sauce prévues dans le livre de recette peuvent être diminuées de moitié si nécessaire. Le volume de sauce est de 250 ml.

Le voyant Oméga :

Il s'allume lors de l'utilisation du saucier avec le programme sauce à base d'huile, par exemple les sauces à base d'huile de Colza ou huile de noix.

Ce programme a été développé spécialement pour permettre une préservation optimum des omégas. La montée en température maîtrisée et plafonnée à 80°C permet une chauffe douce qui préserve les propriétés naturelles des huiles riches en acides gras essentiels.

A la fois savoureuses et onctueuses , les sauces à base d'huile permettent de mieux équilibrer son alimentation et de couvrir avec gourmandise les besoins en acides gras essentiels pour le cœur et le cerveau.

La cuillère doseuse :

L'ustensile astucieux « deux en un » qui vous permet de réussir facilement vos sauces et maitriser votre consommation de sel et vos apports en matières grasses.

Avec ses 2 côtés, il est possible de mesurer avec précision vos différents ingrédients : sel, poivres, épices, huiles, crèmes, fécules, etc... Un petit plus pratique qui facilite le dosage des ingrédients pour que la sauce réponde toujours parfaitement aux objectifs nutritionnels et aux attentes gustatives.

Maintien au chaud

Cette fonction existe seulement sur les programmes sauces chocolat et variantes, sauce rissolage et sauce à base d'huile.

- Un signal sonore retentit lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
- Le maintien au chaud se met en marche automatiquement à la fin de la cuisson.
- Le pictogramme sauce sur l'écran s'allume et clignote, le temps de maintien au chaud apparaît.
- La durée du temps de maintien au chaud varie en fonction de chaque sauce.
- Pendant le maintien au chaud, aucune action n'est possible, sauf arrêt de l'appareil si vous le désirez en appuyant sur la touche saucier durant 2 à 3 secondes.

Retirer les aliments

Retirer la pale avant de servir les sauces (risque de déboitement).

Afin d'éviter tout risque de brûlure par la vapeur, ne pas manipuler les bols lorsque l'appareil est en marche.

Entretien et nettoyage

Nettoyer l'appareil

- Vérifier, avant chaque utilisation, que la pale tourne librement.
- Vérifier de ne pas laisser de résidus de nourriture sur la partie chauffante du saucier avant de réutiliser le saucier.
- Nettoyer la partie base électrique, le bol saucier et la partie chauffante à l'aide d'une éponge - fig.9.
- Ne versez pas directement de l'eau sur la partie chauffante du saucier pour la nettoyer.
- Juste après la fin de la cuisson, passer la pale et le bol saucier sous l'eau chaude afin d'enlever les résidus avant de les passer au lave vaisselle.

Questions / Réponses

Appareil complet

Question	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe sur les côtés de l'appareil.	Bols mal enclenchés entre eux.	Vérifier le bon enclenchement des bols entre eux.
	Accessoire remplissage a été oublié sur le récupérateur à jus.	Vérifier la mise en place.
J'ai branché l'appareil mais il s'est éteint.	Vous ne l'avez pas bien mis en marche.	Appuyer une fois sur la touche cuiseur vapeur ou saucier pour sortir du mode veille.
De l'eau coule de la base.	Fuite au niveau de l'élément chauffant.	Emmener l'appareil dans une Station de Service agréée.
Les aliments cuisent moins rapidement qu'avant.	Elément chauffant entartré.	Procéder au détartrage de l'élément chauffant (voir paragraphe entretien et nettoyage).
Problème d'affichage sur l'écran.	Ecran endommagé.	Emmener l'appareil dans une Station de Service agréée.
L'appareil s'est éteint alors que j'allais lancer la cuisson.	Vous n'avez pas validé le démarrage de la cuisson durant les 2 premières minutes et le mode veille de l'appareil s'est enclenché.	Sortir du mode veille en appuyant sur la touche cuisson vapeur ou saucier et recommencer la programmation.

Question	Cause	Solution
Apparition de l'alerte manque d'eau alors qu'il reste de l'eau dans le réservoir.	L'élement chauffant est entartré.	Procéder au détartrage de l'élément chauffant.
La cuisson ne démarre pas, on entend un signal sonore.	Niveau d'eau trop bas dans le réservoir.	Avant chaque cuisson, mettre de l'eau dans le réservoir jusqu'au niveau maximum.
La touche vitamin+ ne s'éteint pas même si j'appuie dessus.	La cuisson a démarré depuis moins de 16 minutes.	Cette touche s'éteindra automatiquement.
L'élément chauffant est devenu foncé.	Trop d'eau de cuisson du récuperateur à jus est retournée dans le réservoir.	L'élément chauffant se nettoie aisément en faisant bouillir de l'eau. Vous pouvez également procéder à la même opération que le détartrage.

Saucier

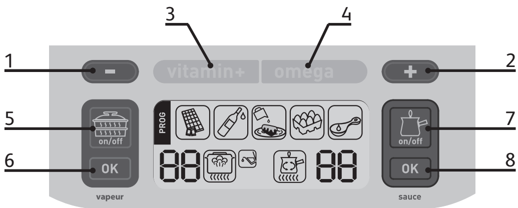
FR

Question	Cause	Solution
Le saucier ne démarre pas.	Le bol n'est pas positionné correctement sur la base.	Vérifier que le bol est bien positionné (voir dans la notice partie saucier) avec la poignée dirigée vers la droite de l'appareil.
La sauce est trop liquide.	Le bol était mal plaqué sur la base chauffante.	Vérifier le bon contact entre le bol saucier et la base chauffante.
	Les ingrédients étaient trop froids lors de leur mise en place dans le bol saucier.	Augmenter légèrement le temps de cuisson de la sauce.
La sauce déborde.	Le volume de sauce est trop important.	Veiller à respecter les dosages des recettes (0,5L maximum).
La sauce attache au fond du bol.	La pale n'était pas suffisamment emboîtée sur l'axe.	Appuyer sur la pale avant la mise en place des ingrédients.
La pale ralentit ou se bloque en cours de réalisation de la sauce.	Taille des morceaux de nourriture trop importante.	Réduire la taille des morceaux.
La base du saucier chauffe sans le bol saucier.	Le capteur présence du bol saucier est bloqué.	Nettoyer la zone du capteur de présence du bol et vérifier sa mobilité.
Si la pale vibre ou tourne très mal.	Mal emboîtée sur son axe d'entraînement.	Si le problème persiste, emmener l'appareil dans une Station de Service agréée. Arrêter l'appareil et repositionner la pale.

Beschrijving

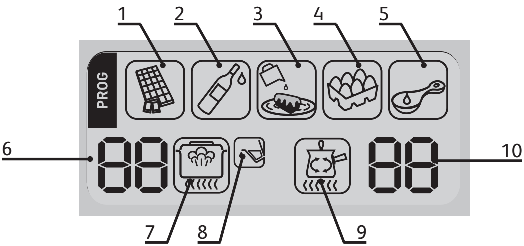
1. Deksel
2. Rijstkom
3. Kommen
4. Vulaccessoire
5. Sapopvangbak
6. Waterreservoir
7. Maximaal waterniveau
8. Verwarmingselement
9. Waterniveauvenster
10. Elektrische basis
11. Maatlepel
12. Roerblad
13. Sauskom
14. Indexpositie sauskom
15. Verwarmingsbasis sausmaker
16. Aanwezigheidssensor sauskom
17. Temperatuursensor sauskom

Bedieningspaneel



1. Knop - (instelling kooktijd)
2. Knop + (instelling kooktijd)
3. Knop vitamin+
4. Controlelamp saus Omega
5. Aan-/Uitknop stoomkoker
6. Bevestigingsknop stoomkoker
7. Aan-/Uitknop - programmaselectie sausmaker
8. Bevestigingsknop sausmaker

Informatie bedieningspaneel



1. Chocoladesaus
2. Wijnsaus
3. Dessertsaus
4. Saus op basis van eieren
5. Saus op basis van olie
6. Timer stoomkoker
7. Stoomkoker (bereidingsmodus / warmhoudmodus)
8. Waarschuwing watertekort
9. Sausmaker (bereidingsmodus/warm-houdmodus)
10. Timer sausmaker

Belangrijke aanbevelingen

Veiligheidsvoorschriften

NL

- **Lees deze instructies aandachtig en houd ze zorgvuldig bij.**
- Dit apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of afstandsbediening te worden bestuurd. Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen die met voedingsmiddelen in contact komen, Milieu...).
- Controleer of de spanning van uw elektrische installatie overeenkomt met die op het apparaat staat vermeld (wisselstroom).
- Gezien de diversiteit van de geldende normen moet u het apparaat door een erkend service center laten controleren als u het gebruikt in een ander land dan het aankoopland.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een warmtebron of in een warme oven om het apparaat niet te beschadigen.
- Gebruik dit apparaat alleen op een stabiel en vlak werkblad en buiten bereik van opspattend water.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht aanstaan. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (of kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen die te weinig ervaring of kennis hebben tenzij ze onder de supervisie staan van een persoon die voor hen verantwoordelijk is of als ze genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat correct te kunnen hanteren.
- Er moet toezicht op kinderen zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Laat het snoer niet hangen.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Gebruik geen verlengsnoer. Wanneer u een verlengsnoer gebruikt, controleer dan de staat van het snoer en steek de stekker enkel in een geaard stopcontact dat is aangepast aan het vermogen van het apparaat.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik het apparaat niet als :
  - het apparaat of snoer defect is.
  - als het apparaat gevallen is en zichtbare beschadigingen vertoont of niet juist werkt.

  In deze gevallen moet u het apparaat naar het dichtstbijzijnde, erkende service center brengen. Demonteer het apparaat nooit zelf.
- **Raak de warme oppervlakken van het apparaat, het warme water, de stoom of het warme voedsel niet aan: gevaar voor brandwonden.**
- Tijdens het gebruik kunnen sommige onderdelen zeer warm worden en brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat altijd bij de koude onderdelen vast (plastic lichaam, handgrepen).
- Haal de stekker uit het stopcontact:
  - onmiddellijk na gebruik,
  - om het apparaat te verplaatsen,
  - voor de onderhouds- of reinigingsbeurten.
- Dompel het apparaat nooit onder in water!
- Zet het apparaat niet naast een muur of kast: de geproduceerde stoom kan deze beschadigen.
- Het product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- In het geval van professioneel gebruik , oneigenlijk gebruik of gebruik dat niet conform de gebruiksaanwijzing is, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld en vervalt de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. De garantie vervalt als u het apparaat in de volgende omgevingen gebruikt:
  - In personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
  - Op boerderijen,

- Door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
- In bed&breakfast locaties.

- De kooktijden zijn louter ter indicatie.
- Raak het apparaat niet aan wanneer het stoom produceert. Gebruik altijd ovenhandschoenen om het deksel en de stoomkommen te verwijderen.
- Als er zich problemen voordoen, neem dan contact op met de servicedienst of raadpleeg onze webpagina: groupeseb.com.
- **Uw apparaat is voorzien van een vast snoer:** indien het netsnoer is beschadigd moet u het laten vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid teneinde ieder gevaar te voorkomen.

Milieubescherming!

- Uw apparaat werd ontworpen om gedurende vele jaren dienst te doen. Echter, wanneer u uw apparaat wilt vervangen, lever dan een bijdrage aan het milieu!
- U kunt uw oude apparaten in de erkende Service Centers afgeven waar de apparaten worden vernietigd met respect voor het milieu.

Laten we meewerken aan de bescherming van het milieu!

ⓘ Uw apparaat bevat talrijke waardevolle of recycleerbare materialen.

➲ Breng ze naar een inzamelpunt voor verwerking.

Bereiding

Voor gebruik

NL

- Gebruik een zachte spons om het waterreservoir, de verwarmingsbasis van de sauskom en de buitenkant van de elektrische basis schoon te maken.
- Maak alle losse onderdelen (kommen, rijstkom, sapopvangbak, deksel, sauskom, blad, lepel) met lauw water en afwasmiddel schoon. Spoel ze goed en droog ze af.
- U mag alle onderdelen, behalve de elektrische basis, in de vaatwasser schoonmaken.
- Gebruik nooit een krabber om de onderdelen, en in het bijzonder de verwarmingselementen, schoon te maken.
- Dompel de elektrische basis nooit onder in water.

Start

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact: een pieptoon geeft aan dat uw apparaat aan staat en in stand-by staat.
- Uw apparaat is voorzien van twee onafhankelijke functies, stoomkoker en sausmaker, die ook tegelijkertijd kunnen worden gebruikt.
- Uw apparaat is voorzien van een gemeenschappelijk bedieningspaneel om zowel de stoomkoker als de sausmaker te bedienen.

Als u, voor het starten van een bereiding, niet onmiddellijk op knop OK drukt of geen actie uitvoert, schakelt het apparaat na 2 minuten automatisch over naar stand-by.

STOOMKOKER

Het waterreservoir vullen

- Giet het water rechtstreeks in het waterreservoir en vul het reservoir tot het maximumniveau. (1,5L) - fig.1.
- Ververs het water voor elk gebruik en controleer of het reservoir gevuld is tot het maximumniveau.
- We raden u aan om altijd onthard water te gebruiken. Zo kunt u de levensduur van uw apparaat verlengen.

CONTROLEER OF ER WATER IN HET RESERVOIR ZIT VOOR GEBRUIK.

Giet geen kruiden of andere vloeistoffen dan water in het reservoir.
Houd het apparaat nooit onder de kraan om het reservoir te vullen. Gebruik een kan met een tuit.

Houd de aan-/uitknop op de stoomkoker 2 tot 3 seconden ingedrukt om de functie 'stoomkoker' uit te schakelen.

De losse onderdelen monteren

Enkel kom nr1 is compatibel met de sapopvangbak.

- Plaats de sapopvangbak met het vulaccessoire op het waterreservoir - fig.2.
- Het vulaccessoire moet aan de achterkant van het apparaat worden geplaatst.
- Plaats eerst kom 1 op de sapopvangbak en daarna kom 2.
- Plaats het deksel. Zorg ervoor dat de gaatjes op het deksel zich aan de achterkant van het apparaat bevinden - fig.3.
- Wanneer u de rijstkom gebruikt, zet u deze rechtstreeks in een kom.
- Controleer of de kommen goed zijn geplaatst om stoomverlies te voorkomen.

Bereiding

- Druk op de aan-/uitknop op de stoomkoker.
- De pieptoon klinkt en op het scherm verschijnt automatisch een bereidingstijd van 20 minuten - fig.4.
- Als deze tijd u past, drukt u op de knope OK aan de linkerkant van de stoomkoker om de bereiding te starten.
- Als deze tijd u niet past, drukt u op de "-" en "+" knoppen om de tijd aan te passen en de gewenste tijd in te stellen.
- Vervolgens drukt u op de knop OK om de tijd op het scherm te bevestigen en de bereiding te starten.
- De controlelamp Vitamin + licht automatisch op en dooft na 16 minuten weer uit.
- Na 16 minuten en telkens u het deksel opent om het voedsel te controleren tijdens de bereiding, kunt u op de knop vitamin+ drukken om het stoomverlies te compenseren.
- Tijdens de bereiding loopt de aangegeven tijd af per minuut en tijdens de laatste minuut per seconde.

U kunt op elk moment op de knop stoomkoker en op de knoppen "-" en/of "+" drukken om de voorgeprogra-meerde tijd tijdens de bereiding te wijzigen.

Warm houden

Aan het einde van de bereiding klinkt een geluidssignaal en gaat de warmhoudmodus automatisch van start.

- Het pictogram stoomkoker op het scherm verandert en begint te knipperen.
  De tijd loopt op tot 60 minuten.
- Tijdens het warm houden, kunt u geen andere functies gebruiken. U kunt het apparaat enkel uitschakelen door de knop gedurende 2 tot 3 seconden ingedrukt te houden.

Tijdens de bereiding

- U kunt water toevoegen indien u dat wenst. Giet het water in het vulaccessoire op het sapreservoir aan de rechter- en achterkant van het apparaat.
- U moet opnieuw op OK drukken om het apparaat weer te starten.
- Raak de warme oppervlakken en het voedsel niet aan tijdens de bereiding. Gebruik ovenhandschoenen.
- Als er geen water in het reservoir zit, warmt het apparaat niet op.

Als er geen water in het apparaat zit, klinkt er een pieptoon en verschijnt er een pictogram op het scherm.

NL

Het voedsel verwijderen

Gebruik ovenhandschoenen om de kommen, het deksel, de rijstkom,... vast te nemen.

Houd de kommen nooit vast wanneer het apparaat aan staat om het risico op brandwonden door de stoom te vermijden.

- Verwijder het deksel aan het handvat.
- Verwijder de kommen.
- Dien het voedsel op.

Tabel met bereidingstijden

Bereidingstijden zijn bij benadering en kunnen veranderen, afhankelijk van de omvang van het voedsel, de ruimte ertussen, de hoeveelheid ervan, individuele voorkeur of de gangbare netspanning.

Gebruik ovenhandschoenen bij het beetpakken van de mandjes tijdens de bereidingstijd.

Vlees – Gevogelte

Voorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Kippenborst (zonder bot)	Vers en heel	350 g	20 min	2 kippenborstjes in een stoommandje
	Kleine stukjes	450 g	17 min	
Kip drumsticks	Vers en heel	2	36 min	
Kalkoenschnitzel	Dun	600 g	24 min	
Varkensfilet	Vers	700 g	38 min	Snijd in plakken van 1 cm dik
Lamsbiefstuk	Vers	500 g	14 min	
Frankfurters	Vers	10	10 min	

Vis – Schaaldieren

Voorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Dunne visfilet (kabeljauw, schelvis, schol, tong, zalm…)	Vers	450 g	15 min	
	Diepvries	370 g	18 min	
Vissteaks (kabeljauw, schelvis, schol, tong, zalm…)	Vers	400 g	15 min	
Hele vis (forel, zalmforel, zeebaars)	Vers	600 g	25 min	
Mosselen	Vers	1 kg	20 min	
Garnalen	Vers	200 g	5 min	
Sint-jakobsschelpen	Vers	100 g	5 min	

Groenten

Voedsel	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Artisjokken	Vers	2	55 min	
Aardappelen	Vers	600 g	20 min	Gesneden in reepjes of blokjes. Kleine nieuwe aardappelen kunnen heel gekookt worden
Asperges	Vers	600 g	17 min	
Broccoli	Vers	500 g	18 min	Kleine stronkjes
	Diepvries	500 g	18 min	
Knolselderij	Vers	350 g	22 min	In blokjes
Champignons	Vers	500 g	22 min	Heel
Bloemkool	Vers	1 medium	19 min	Kleine stronkjes
Kool (rood-groen)	Vers	600 g	22 min	In reepjes
Courgette	Vers	600 g	12 min	In reepjes
Spinazie	Vers	300 g	13 min	Halverwege bereiding omroeren
	Diepvries	300 g	15 min	
Fijne sperziebonen	Vers	500 g	35 min	
	Diepvries	500 g	35 min	
Wortels	Vers	500 g	15 min	Dunne reepjes
Maïskolven	Vers	500 g	45 min	
Sperziebonen	Vers	500 g	35 min	Heel
Prei	Vers	500 g	30 min	In reepjes
Zoete paprika	Vers	300 g	20 min	In brede repen gesneden
Erwten	Vers	400 g	20 min	Gedopt
	Diepvries	400 g	20 min	

Rijst

NL

Voedsel	Gewicht	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Riz basmati	150 g	300 ml	30 - 35 min	Doe de rijst in kokend water

Vruchten

Voedsel	Gewicht	Gewicht	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Peren	Vers	4	25 min	
Bananen	Vers	4	15 min	Heel
Appels	Vers	5	20 min	In vieren

Sonstige Lebensmittel

Voedsel	Gewicht	Gewicht	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Eier	Hart	6	12 Minuten	
	Weich	6	8 Minuten	

Tips en technieken voor het stomen

- Druk de ingrediënten niet te hard aan in de kommen. Laat ruimte over zodat de stoom kan circuleren.
- Meng ingrediënten van ongeveer hetzelfde formaat zoals bijvoorbeeld aardappelen en kippenfilets die u tegelijkertijd kunt stomen voor een optimaal resultaat.
- Til het deksel niet te dikwijls op om het stoomproces niet te verstoren. Als u het apparaat opent, ontsnapt er stoom en wordt het proces vertraagd.
- Als u voor de bereiding een beschermfolie nodig heeft, gebruik dan een folie die speciaal ontworpen is voor de magnetron. Het gebruik van een beschermfolie wordt vaak aangeraden om condensatie te voorkomen en delicaat voedsel te beschermen. Gebruik geen aluminiumfolie. Als u aluminiumfolie gebruikt, duurt het stoomproces langer.
- Let op de afmetingen van de ingrediënten. Het voedsel moet in de kommen passen. Dit is vooral belangrijk als u vis wilt bereiden.
- Gebruik verse kruiden, citroen, look, sinaasappel of uien om uw bereiding meer smaak te geven. U mag deze ingrediënten bij de andere ingrediënten voegen.
- Gebruik marinades op basis van kruiden, wijn, barbecuesauzen of kruidenmengsels om meer smaak te geven aan gerechten met gevogelte, vlees en vis.

- Diepvriesgroenten moeten niet worden ontdooid voor het stomen. Vlees en schaaldieren moet wel worden ontdooid voor het stomen.
- Voor recepten met een lange bereidingstijd moet u het waterreservoir volledig vullen, het waterpeil regelmatig controleren en het reservoir, indien nodig, bijvullen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om de kommen en de accessoires vast te nemen tijdens het stomen.

Onderhouden en schoonmaken

Het apparaat schoonmaken

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voor het schoonmaken.
- Controleer of het apparaat voldoende is afgekoeld voordat u de sapopvangbak en het waterreservoir leegt.
- Maak alle losse onderdelen met lauw water en afwasmiddel schoon. Spoel de onderdelen goed af en laat ze drogen.
- U mag alle onderdelen, behalve de elektrische basis, in de vaatwasser schoonmaken.
- Controleer of het verwarmingselement (7) niet is bedekt met kalk. Ontkalk het verwarmingselement regelmatig voor een optimaal rendement.

Dompel de elektrische basis nooit onder in water en houd het onderdeel nooit onder de kraan.
Gebruik geen agressieve onderhoudsproducten.

Om uw apparaat te ontkalken

Ontkalk uw apparaat na 8 beurten voor een optimale werking. U:
- Verwijdert de sapopvangbak.
- Giet 1 L water in het waterreservoir.
- Voegt 1 glas (ongeveer 150 ml) witte azijn toe.
- Laat dit één nacht weken.
- Spoelt de binnenkant van het reservoir verschillende keren met lauw water.

Opbergen

- Plaats eerst kom 2 op de sapopvangbak en daarna kom 1.
- Plaats de rijstkom in kom 1.
- Plaats het deksel.
- U mag de maatlepel op het blad monteren wanneer u het apparaat wilt opbergen - fig.5.

SAUSMAKER

NL

De losse onderdelen monteren

- Plaats het roerblad in de sauskom (houd het onderdeel schuin om het gemakkelijker vast te zetten) - fig.6.
- Plaats de sauskom op de verwarmingsbasis - fig.7.
- Controleer of de basis van de kom (buitenkant) schoon is wanneer u de kom op de basis plaatst.
- Controleer of de temperatuursensor van de sausmaker vrij is.
- Controleer of er geen etensresten aan het verwarmingsdeel plakken.

Bereiding

- Doe uw ingrediënten in de sauskom zoals aangegeven in het receptenboek.
- Druk op de on/off knop [on/off] aan de rechterkant van het bedieningspaneel om uw apparaat in de modus "saus maken" te zetten.
- Een eerste pictogram voor het maken van chocoladesaus en een bereidingstijd van 35 minuten knipperen automatisch op het scherm - fig.8.
- Met de knop [on/off] op de sausmaker kunt u naar een volgend sausprogramma gaan.
- Wanneer het pictogram van de gewenste saus verschijnt, drukt u op de knop [OK] onder de on/off knop [on/off] van de sausmaker om de bereiding van de saus te starten.
- Als u niet onmiddellijk op knop [OK] drukt of geen actie uitvoert, schakelt het apparaat na 2 minuten automatisch over naar stand-by.
- Houd de knop [on/off] op de sausmaker 2 tot 3 seconden ingedrukt om de functie 'sausmaker' uit te schakelen.

Belangrijk: Controleer altijd of er geen vreemde resten of vloeistoffen aan de onderkant van de sauskom en op de verwarmingsbasis plakken voordat u de bereiding start. Zorg voor goed contact tussen beide elementen.

Druk eerst op de knop [OK] en vervolgens op de knoppen "-" en/of "+" om de bereidingstijd van de sauzen aan te passen.

Selecteer de bereidingstijd

Uw apparaat heeft 5 sausprogramma's met voorgeprogrammeerde temperaturen en bereidingstijden.

- Chocoladesaus > voorinstelling 35 minuten met 30 minuten warm houden.
- Wijnsaus > voorinstelling 35 minuten met 30 minuten warm houden.
- Dessertsaus > voorinstelling 30 minuten zonder warm houden.
- Saus op basis van eieren > voorinstelling 25 minuten zonder warm houden.
- Saus op basis van olie > voorinstelling 20 minuten met 30 minuten warm houden.
- Druk op de knop van de sausmaker om de bereidingstijd tijdens het proces aan te passen. Gebruik de knoppen “-” en “+”.
- U kunt de hoeveelheden die worden vermeld in het receptenboek halveren indien nodig. 250 ml saus.

Het controlelampje Omega:
Dit lampje licht op tijdens het gebruik van de sausmaker met het programma voor sauzen op basis van olie, bijvoorbeeld sauzen op basis van koolzaadolie of notenolie.
Dit programma is speciaal ontwikkeld om de omega's optimaal te behouden. De gecontroleerde temperatuurstijging en de maximumtemperatuur van 80°C zorgen voor een zachte opwarming waardoor de natuurlijke eigenschappen van de oliën die rijk zijn aan essentiële vetzuren worden behouden.
Sauzen op basis van olie zijn smakelijk en smeuïg, zorgen voor een evenwichtige voeding en bevatten de essentiële vetzuren die het hart en de hersenen nodig hebben.

De maatlepel:
Een intelligent 2-in-1 gebruiksvoorwerp dat u helpt tijdens de bereiding van uw sauzen en uw zoutverbruik en vetopname controleert.
De lepel is voorzien van 2 kanten zodat u de verschillende ingrediënten zorgvuldig kunt afmeten: zout, peper, kruiden, oliën, crèmes, zetmeel, etc... Een handig gebruiksvoorwerp om ingrediënten af te meten zodat de saus perfect overeenkomt met de nutritionele doeleinden en beantwoordt aan de verwachtingen.

Warm houden

Deze functie is enkel opgenomen in de programma's voor chocoladesauzen en varianten, wijnsauzen en sauzen op basis van olie.

- Een geluidssignaal geeft het einde van de bereidingstijd aan.
- Vervolgens start de warmhoudfunctie automatisch.
- Het pictogram saus op het scherm licht op en knippert en de warmhoudtijd verschijnt.
- De warmhoudtijd hangt af van de soort saus.
- Tijdens het warm houden, kunt u geen andere functies gebruiken. U kunt het apparaat enkel uitschakelen door de knop sausmaker gedurende 2 tot 3 seconden ingedrukt te houden.

Het voedsel verwijderen

Verwijder het blad voordat u de sauzen opdient (ontwrichtingsgevaar).

Houd de kommen nooit vast wanneer het apparaat aan staat om het risico op brandwonden door de stoom te vermijden.

Onderhouden en schoonmaken

Het apparaat schoonmaken

NL

- Controleer voor elk gebruik of het blad vrij kan ronddraaien.
- Controleer of er geen etensresten aan het verwarmingsdeel van de sausmaker plakken voor gebruik.
- Maak de elektrische basis, de sauskom en het verwarmingsdeel schoon met een spons - fig.9.
- Giet geen water op het verwarmingsdeel van de sausmaker om het schoon te maken.
- Houd het blad en de sauskom onder warm water na gebruik om de resten te verwijderen voordat u de onderdelen in de vaatwasser plaatst.

Vragen / Antwoorden

Apparaat

Vraag	Oorzaak	Oplossing
Er ontsnapt stoom langs de zijkant van het apparaat.	Kommen zijn onderling niet correct geplaatst.	Controleer de correcte plaatsing van de kommen.
	Het vulaccessoire is niet op de sapopvangbak geplaatst.	Controleer de montage.
Ik heb de stekker van het apparaat in het stopcontact gestoken maar het apparaat werkt niet.	U heeft het niet correct aangezet.	Druk één keer op de knop stoomkoker of sausmaker om de stand-by modus te verlaten.
Er stroomt water over de basis.	Het verwarmingselement lekt.	Breng het apparaat naar een Erkend Service Center.
Het voedsel gaart trager dan voordien.	Het verwarmingselement zit vol.	Ontkalk het verwarmingselement (zie paragraaf Onderhouden en schoonmaken).
Weergaveprobleem op het scherm.	kalkaanslag.	Breng het apparaat naar een Erkend Service Center.
Ik heb de bereiding gestart maar het apparaat gaat uit.	U heeft langer dan 2 minuten gewacht om de start van de bereiding te bevestigen en het apparaat is overgeschakeld naar stand-by.	Druk op de knop stomen of saus maken en start het programma opnieuw om de stand-by modus te verlaten.

Vraag	Oorzaak	Oplossing
Op het scherm verschijnt de waarschuwing dat er te weinig water in het reservoir zit, maar het reservoir is nog vol.	Het verwarmingselement zit vol kalkaanslag.	Ontkalk het verwarmingselement.
De bereiding start niet. Er klinkt een geluidssignaal.	Het waterpeil van het reservoir is te laag.	Vul het reservoir tot het maximum met water voordat u de bereiding start.
De knop vitamin+ gaat niet uit. Zelfs niet als ik er op druk.	De bereiding is gestart na minder dan16 minuten.	Deze knop gaat automatisch uit.
Het verwarmingselement heeft een donkere kleur gekregen.	Er is te veel kookwater van de sapopvangbak terug naar het reservoir gevloeid.	Laat water koken om het verwarmingselement schoon te maken. U kunt dezelfde procedure volgen om het apparaat te ontkalken.

Sausmaker

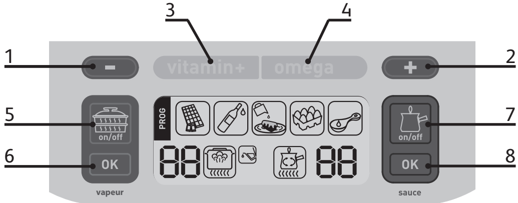
NL

Vraag	Oorzaak	Oplossing
De sausmaker werkt niet.	De kom is niet correct geplaatst op de basis.	Controleer of de kom correct is geplaatst (zie informatieblad sausmaker) met het handvat aan de rechterkant van het apparaat.
De saus is te vloeibaar.	De kom was niet correct geplaatst op de verwarmingsbasis.	Controleer of de sauskom en de verwarmingsbasis goed contact maken.
	De ingrediënten waren te koud wanneer u ze in de sauskom deed.	Verhoog de bereidingstijd van de saus.
De saus loopt over.	De hoeveelheid saus is te groot.	Respecteer de hoeveelheden die worden aangegeven in het recept (0,5L maximum).
De saus plakt aan de bodem van de kom.	Het blad was niet correct gemonteerd op de as.	Druk op het blad voordat u de ingrediënten toevoegt.
Het blad vertraagt of blokkeert tijdens de bereiding van de saus.	De stukken zijn te groot.	Gebruik kleinere stukken.
De basis van de sausmaker wordt warm zonder de sauskom.	De aanwezigheidssensor van de sauskom is geblokkeerd.	Maak de aanwezigheidssensor van de kom schoon en controleer de beweeglijkheid.
Het blad trilt of draait slecht.	Het blad is slecht geplaatst op de aandrijfas.	Zet het apparaat stil en plaats het blad opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, brengt u het apparaat naar een Erkend Service Center.

Beschreibung

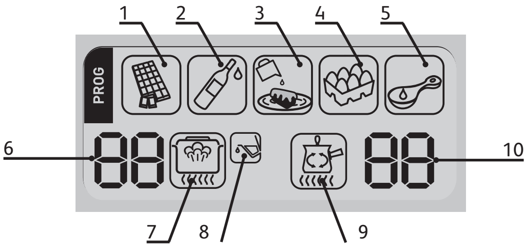
1. Deckel
2. Reisschale
3. Garbehälter
4. Füllaufsatz
5. Sudwanne
6. Wasserreservoir
7. Maximale Füllstandmarkierung
8. Heizelement
9. Fenster zur Füllstandkontrolle
10. Elektrische Gerätebasis
11. Dosierlöffel
12. Rührstab
13. Saucentopf
14. Positionsarretierung für Saucenbehälter
15. Heizplatte für Saucenbehälter
16. Positionssensor für Saucenbehälter
17. Temperatursensor für Saucentopf

Bedienelemente auf dem Gerätedisplay



1. Drucktaste - (Einstellung der Garzeit)
2. Drucktaste + (Einstellung der Garzeit)
3. Drucktaste Vitamin+
4. Omega-Fettsäuren Kontrollanzeige für Saucen
5. Drucktaste An/Aus für Dampfgarer
6. Drucktaste Freigabe für Dampfgarer
7. Drucktaste An/Aus - Programmwahl der Saucen
8. Drucktaste Freigabe des Saucentopfs

Information tableau de bord



1. Schokoladensauce
2. Weinsauce
3. Dessertsauce
4. Ei-basierte Sauce
5. Öl-basierte Sauce
6. Minutenanzeige für Dampfgarer
7. Dampfgarer (Garfunktion / Warmhaltefunktion)
8. Warnanzeige für Wassermangel
9. Saucentopf (Garfunktion / Warmhaltefunktion)
10. Minutenanzeige für Saucentopf

Wichtige Hinweise

Sicherheitshinweise

DE

- **Diese Anleitung bitte aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.**
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitmessung oder einer Fernbedienung betrieben zu werden.
  Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Gerät den Normen und entsprechenden Vorschriften (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Kompatibilität, lebensmittelechte Materialien, Umweltauflagen…).
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung den Angaben auf dem Gerät entspricht (Wechselstrom).
- Angesichts unterschiedlicher, geltendender Normen lassen Sie das Gerät, falls es in einem anderen Land benutzen wird als es gekauft wurde, von einem zugelassenen Servicezentrum überprüfen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Hitzequelle oder in einen Ofen, da es sonst schwer beschädigt wird.
- Stellen Sie es spritzwassergeschützt auf eine stabile, ebene Arbeitsfläche.
- Betreiben Sie das Gerät niemals, ohne es zu beaufsichtigen. Lassen Sie es nicht in der Reichweite von Kindern stehen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, oder durch Personen ohne entsprechende Erfahrungen oder Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer Person beaufsichtigt, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder haben zuvor von dieser Anweisungen zum Gebrauch des Geräts erhalten.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht am Kabel ziehen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Falls Sie dennoch ein Verlängerungskabel auf eigene Verantwortung verwenden, benutzen Sie lediglich eines in einwandfreiem Zustand, das geerdet ist und für die Leistung des Geräts geeignet ist. Achten Sie darauf, dass das Verlängerungskabel nicht zur Stollperfalle wird. Lassen Sie das Kabel nicht runter hängen. Lassen Sie das Kabel nicht in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Gerätes oder einer Wärmequelle kommen. Legen oder ziehen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten. Beachten Sie immer die Min. und die Max. Füllmenge.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, um den Gerätestecker zu ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
  - dieses oder sein Kabel defekt sind,
  - oder das Gerät nach dem Um- oder Herunterfallen sichtbar beschädigt ist oder Funktionsfehler aufweist.

  In diesem Fall muss das Gerät an das nächstgelegene autorisierte Servicezentrum gesandt werden. Bauen Sie das Gerät niemals selbst auseinander.
- **Der Hautkontakt mit heißen Geräteoberflächen, heißem Wasser, Dampf oder gegarten Lebensmitteln kann Verbrennungen hervorrufen.**
- Während dieses Gerät in Betrieb ist, weisen verschiedene Geräteteile eine erhöhte Temperatur auf, die Verbrennungen hervorrufen können. Handhaben Sie das Gerät an den kalten Geräteteilen (an Plastikgehäuse, Griffen).
- Ziehen Sie immer den Gerätestecker:
  - sobald die Sie die Benutzung beendet haben,
  - um den Gerätestandort zu wechseln,
  - vor jeder Wartung oder Reinigung.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!

- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wand oder eines Schranks oder sonstigen empfindlichen Gegenständen. Der Dampf, den das Gerät produziert, könnte sie beschädigen.
- Wechseln Sie den Gerätestandort nicht, wenn das Gerät Flüssigkeiten oder heiße Lebensmittel enthält.
- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch konzipiert. Jeglicher professioneller, unsachgemäßer oder nicht im Einklang mit den Bedienungsanweisungen stehender Gebrauch, enthebt den Hersteller jeglicher Verantwortung und führt zum Erlöschen der Herstellergarantie.
- Ihr Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch konzipiert.
  Es ist nicht für den Gebrauch in den folgenden Fällen gedacht, die nicht durch die Herstellergarantie gedeckt werden:
  - Für den Kochbereich für Angestellte in Geschäften, Büros und andere professionelle Arbeitsbereiche,
  - In landwirtschaftlichen Betrieben,
  - Durch Hotel- oder Motelgäste sowie Kunden anderer Einrichtungen ähnlichen Charakters,
  - In Einrichtungen, die dem Typus von Gästezimmern entsprechen.
- Die Garzeiten sind Orientierungswerte.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es Dampf produziert und benutzen Sie Küchenhandschuhe, um den Deckel und die Garbehälter zu entnehmen.
- Setzen Sie sich bei allen auftauchenden Problemen mit ihrem Kundendienst in Verbindung oder kontaktieren Sie folgende Internetadresse: groupeseb.com.
- **Ihr Gerät besitzt ein fest installiertes Stromkabel:** falls das Kabel beschädig ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder entsprechend qualifiziertem Personal ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Umweltschutz

- Ihr Gerät ist konzipiert, dass es viele Jahre funktionieren wird. Falls Sie eines Tages vorhaben, Ihr Gerät zu ersetzen, vergessen Sie nicht, wie Sie zum Schutz der Umwelt beitragen können.
- Die autorisierten Servicezentren nehmen Ihr Gerät entgegen, um das Recycling entsprechend bestehender Umweltschutzbestimmungen vorzunehmen.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Vorbereitung

Vor dem Gebrauch

- Reinigen Sie das Wasserreservoir, die Heizplatte des Saucentopfs sowie das Äußere des elektrischen Basisgeräts mit einem Schwamm.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (Garbehälter, Reisschale, Sudwanne, Deckel, Saucenbehälter, Rührstab, Löffel) mit lauwarmem, fließenden Wasser und Spülmittel, spülen sie anschließend ab und trocknen sie gründlich.
- Sie können alle Teile in der Spülmaschine reinigen, ausgenommen das elektrische Basisgerät.
- Benutzen Sie keinen Schaber, insbesondere nicht für die heizenden Geräteteile.
- Tauchen Sie das elektrische Basisgerät niemals in Wasser.

DE

Start

- Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an: ein Piepton informiert Sie darüber, dass Ihr Gerät mit Energie versorgt wird und sich im Bereitschaftsmodus befindet.
- Ihr Gerät ist mit zwei voneinander unabhängigen Funktionen ausgestattet, der Dampfgarfunktion und der Saucenzubereitungsfunktion, die separat oder zur selben Zeit benutzt werden können.
- Ihr Gerät besitzt eine beide Funktionen vereinende Bedienanzeige, die es ermöglicht, zur selben Zeit den Dampfgarer und den Saucenzubereiter zu bedienen.

Falls vor dem Start eines Garvorgangs die Drucktaste OK nicht betätigt wird oder innerhalb von 2 Minuten kein anderer Vorgang eingeleitet wird, schaltet sich das Gerät automatisch in den Bereitschaftsmodus.

DAMPFGARER

Füllen Sie das Wasserreservoir

- Gießen Sie das Wasser direkt in das Wasserreservoir und füllen es bis zur maximalen Füllstandsmarkierung (1,5 l) - fig.1.
- Erneuern Sie das Wasser vor jeder Benutzung und überprüfen Sie, dass das Reservoir bis zum maximalen Füllstand gefüllt ist.
- Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, wird geraten, kein enthärtetes Wasser für das Garen zu verwenden.

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS GENUG WASSER IM RESERVOIR VORHANDEN IST, BEVOR SIE DAS GERÄT STARTEN.

Verwenden Sie keine anderen Zubereitungen oder Flüssigkeiten als Wasser im Reservoir. Füllen Sie Ihr Reservoir nicht, indem Sie es direkt unter den laufenden Wasserhahn halten. Verwenden Sie dazu einen Behälter mit Ausgießer.

Um die Dampfgarfunktion zu beenden müssen Sie 2 bis 3 Sekunden lang auf die entsprechende An/Aus Taste drücken.

Die beweglichen Ausstattungsteile des Geräts einsetzen

Nur der Garbehälter n°1 ist mit der Sudwanne kompatibel.

- Setzen Sie die Sudwanne mit seinem Füllaufsatz in das Wasserreservoir - fig.2.
- Der Füllaufsatz muss im hinteren Teil des Geräts eingesetzt werden. Setzen Sie den Garbehälter 1 auf die Sudwanne und darauf den Garbehälter 2.
- Setzen Sie den Deckel darauf. Die Löcher des Deckels müssen nach hinten zeigen - fig.3.
- Wenn Sie die Reisschale verwenden, setzen Sie sie direkt in einen Garbehälter.
- Kontrollieren Sie, dass die Garbehälter richtig positioniert sind, um ein Entweichen des Dampfs während des Garvorgangs zu vermeiden.

Garen

- Drücken Sie auf die An/Aus Taste des Dampfgarbediendisplays.
- Der Piepton erklingt und die Standardgarzeiteinstellung über 20 Minuten beginnt zu blinken - fig.4.
- Falls diese Garzeit Ihnen zusagt, genügt das Betätigen des Druckknopfs OK, der sich auf der linken Seite des Dampfgarbediendisplays befindet, um den Garvorgang zu starten.
- Falls Ihnen diese Garzeit nicht zusagt, können Sie sie verändern, indem Sie auf die Drucktasten "-" und "+" drücken und dementsprechend regulieren, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
- Danach genügt das Betätigen der Drucktaste OK, um diese Zeit zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.
- Die Kontrollanzeige Vitamin+ schaltet sich automatisch ein und schaltet sich nach 16 Minuten wieder ab.
- Falls Sie nach Ablauf dieser 16 Minuten und während des Garvorgangs den Deckel öffnen, um den Garvorgang der Lebensmittel zu kontrollieren, können Sie jederzeit die Drucktaste Vitamin+ drücken, damit der dadurch entstehende Dampfverlust ausgeglichen wird.
- Während des Garens nimmt die angezeigte Zeit minutenweise ab und während der letzen Minute im Sekundentakt.

Während des Garens können Sie die voreingestellte Zeit jederzeit verändern, indem Sie auf die Taste Dampfgaren drücken und dann auf die Tasten "-" und/oder "+".

Warmhaltefunktion

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton und die Warmhaltefunktion schaltet sich automatisch ein.

- Das Piktogramm Dampfgaren auf der Anzeige ändert sich und blinkt. Die Zeit erhöht sich bis auf 60 Minuten.
- Während des Warmhaltens ist kein anderer Bedienvorgang möglich, jedoch können Sie, falls Sie dies wünschen, das Gerät abschalten, indem Sie 2 bis 3 Sekunden die Drucktaste on/off gedrückt halten.

Während des Garens

- Es ist möglich, Wasser über den Füllaufsatz nachzugießen, der auf der hinteren linken Seite der Sudwanne im hinteren Bereich des Geräts sitzt.
- Es ist nicht nötig, erneut au OK zu drücken, um das Gerät zu starten.
- Berühren Sie weder die heißen Oberflächen noch die Lebensmittel während des Garvorgangs. Benutzen Sie Schutzhandschuhe.
- Wenn kein Wasser mehr vorhanden ist, heizt das Gerät nicht mehr.

Wenn kein Wasser mehr in Ihrem Gerät vorhanden ist, erklingt ein Piepton und ein Piktogramm erscheint auf dem Anzeigedisplay.

DE

Entnahme der Lebensmittel

Benutzen Sie Schutzhandschuhe, für die Abnahme der Garbehälter, des Deckels oder der Reisschale.

Um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden, bewegen Sie die Garbehälter nicht, während das Gerät in Betrieb ist.

- Entfernen Sie den Deckel und heben Sie ihn an seinem Griff ab.
- Entfernen Sie die Garbehälter.
- Servieren Sie die Lebensmittel.

Garzeiten-Tabelle

Die angegebenen Garzeiten sind als Richtzeiten zu verstehen; sie können je nach Größe und Menge des Garguts, Abstand zwischen den einzelnen Lebensmitteln, persönlichen Vorlieben und in Abhängigkeit von der Netzspannung variieren.

Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um während des Garvorgangs den Deckel, die Garbehälter und -tabletts oder die Griffe anzufassen.

Fleisch – Geflügel

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Hühnerbrust (ausgelöst)	frisch / im Ganzen	350 g	20 min	2 Hühnerbrüste pro Garbehälter
	in Stücke geschnitten	450 g	17 min	
Hähnchenschenkel	frisch / im Ganzen	2	36 min	
Putenschnitzel	dünn	600 g	24 min	
Schweinefilet	frisch	700 g	38 min	in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
Lammsteak	frisch	500 g	14 min	
Frankfurter Würstchen	frisch	10	10 min	

Fisch – Krustentiere

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Dünne Fischfilets (Kabeljau, Schellfisch, Scholle, Seezunge, Lachs ...)	frisch	450 g	15 min	
	gefroren	370 g	18 min	
Fischsteaks (Kabeljau, Schellfisch, Scholle, Seezunge, Lachs ...)	frisch	400 g	15 min	
Fisch, ganz (Forelle, Lachsforelle, Seebarsch)	frisch	600 g	25 min	
Muscheln	frisch	1 kg	20 min	
Krabben	frisch	200 g	5 min	
Jakobsmuscheln	frisch	100 g	5 min	

Gemüse

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Artischocken	frisch	2	55 min	
Kartoffeln	frisch	600 g	20 min	in Scheiben oder Würfel geschnitten; kleine neue Kartoffeln auch im Ganzen
Spargel	frisch	600 g	17 min	
Brokkoli	frisch	500 g	18 min	kleine Röschen
	gefroren	500 g	18 min	
Sellerie	frisch	350 g	22 min	in Würfel geschnitten
Pilze	frisch	500 g	22 min	im Ganzen
Blumenkohl	frisch	1 Kopf mittlerer Größe	19 min	kleine Röschen
Weißkohl/ Rotkohl	frisch	600 g	22 min	in Streifen geschnitten
Zucchini	frisch	600 g	12 min	in Streifen geschnitten
Spinat	frisch	300 g	13 min	nach der Hälfte der Garzeit wenden
	gefroren	300 g	15 min	
Grüne Bohnen, dünn	frisch	500 g	35 min	
	gefroren	500 g	35 min	
Karotten	frisch	500 g	15 min	in dünne Scheiben geschnitten
Maiskolben	frisch	500 g	45 min	
Grüne Bohnen	frisch	500 g	35 min	im Ganzen
Lauch	frisch	500 g	30 min	in Röllchen geschnitten
Paprika	frisch	300 g	20 min	in breite Streifen geschnitten
Erbsen	frisch	400 g	20 min	von den Schoten befreit
	gefroren	400 g	20 min	

Reis

Lebensmittel	Gewicht	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Basmatireis	150 g	300 ml	30 - 35 Minuten	In kochendes Wasser geben

DE

Obst

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Birnen	frisch	4	25 min	
Bananen	frisch	4	15 min	im Ganzen
Äpfel	frisch	5	20 min	geviertelt

Andere voedingsmiddelen

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Eieren	Hardgekookt	6	12 min	
	Zachtgekookt	6	8 min	

Ratschläge und Techniken für das Dampfgaren

- Vermeiden Sie, die Lebensmittel in den Garbehältern zu eng aneinander zu setzen. Lassen Sie Platz, damit der Dampf zirkulieren kann.
- Für ein besseres Garergebnis, geben Sie Lebensmittel von ungefähr der gleichen Größe zusammen, wie beispielsweise Kartoffeln und Hühnerbrust, damit sie gleichzeitig gar werden.
- Vermeiden Sie, die Deckel zu oft für die Überprüfung des Garvorgangs zu heben, da dies zu einem Dampfverlust führt und den Garvorgang verzögert.
- Wenn das Rezept die Verwendung von Schutzfolie verlangt, benutzen Sie eine Folie, die für den Gebrauch in Mikrowellen geeignet ist. Die Folie wird häufig empfohlen, um der Kondensation vorzubeugen und delikate Lebensmittel zu schützen. Vermeiden Sie Aluminiumfolie, da diese die Tendenz hat, die Garzeit zu verlängern.
- Wählen Sie Lebensmittel, die eine den Garbehältern entsprechende Größe haben, insbesondere wenn diese Lebensmittel im ganzen gegart werden, wie beispielsweise einige Fische.
- Um den Lebensmitteln mehr Geschmack zu geben, benutzen Sie bitte frische Kräuter, Zitrone, Knoblauch, Orangen und auch Zwiebeln. Diese Zutaten können direkt zu den Lebensmitteln gegeben werden. Um Geflügel, Fleisch und Fischen mehr Geschmack zu verleihen, bereiten Sie Marinaden, wie Zubereitungen auf Basis von Kräutern, Wein oder Barbecue-Saucen sowie Gewürzzubereitungen.

- Tiefgefrorene Gemüse können ohne Auftauen dampfgegart werden. Fleisch und Krustentieren müssen zuvor aufgetaut werden.
- Für Rezepte mit langer Garzeit empfiehlt es sich, mit bis zum Maximum gefülltem Wasserreservoir zu starten und den Wasserstand während des Garvorgangs zu überwachen, um bei Bedarf Wasser nachzufüllen.
- Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, um die Behälter und die Zubehörteile während des Garvorgangs anzufassen.

Wartung und Reinigung

Reinigung des Geräts

- Ziehen Sie nach jeder Benutzung den Gerätestecker.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.
- Prüfen Sie, ob Ihr Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie die Sudpfanne und das Wasserreservoir leeren.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile in handwarmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie sie mit Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig.
- Sie können alle Teile außer dem Basisgerät in der Spülmaschine reinigen.
- Überprüfen Sie, dass das Heizelement (7) nicht zu stark mit Rückständen verkrustet ist. Damit es wieder seine volle Wirksamkeit erhält, führen Sie bitte das Entkrusten durch.

Tauchen Sie niemals das elektrische Basisgerät in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter laufendem Wasser ab. Benutzen Sie keine scheuernde Produkte für die Reinigung.

Entfernen von krustenartigen Schmutzbelägen

Für ein einwandfreies Funktionieren Ihres Geräts, entkrusten Sie es alle 8 Nutzanwendungen. Dazu:

- Entfernen Sie die Sudwanne.
- Geben Sie 1 l Wasser in das Wasserreservoir.
- Geben Sie 1 Glas (ungefähr 150 ml) Haushaltsessig dazu.
- Lassen Sie das Ganze währen der Nacht kalt einwirken.
- Spülen Sie das Innere des Wasserreservoirs mehrmals mit lauwarmem Wasser aus.

Aufbewahrung

- Um Platz zu sparen setzen Sie zuerst den Garbehälter 2 auf die Sudpfanne und danach Garbehälter 1.
- Setzen Sie die Reisschale in den Garbehälter 1.
- Setzen Sie den Deckel auf.
- Der Dosierlöffel kann für die Aufbewahrung auf den Rührstab gesteckt werden - fig.5.

SAUCENZUBEREITER

Die beweglichen Ausstattungsteile des Geräts einsetzen

DE

- Setzen Sie den Rührstab in den Saucentopf (indem Sie ihn etwas schräg halten erleichtern Sie das Einführen) - fig.6.
- Setzen Sie den Saucentopf auf seine Heizplatte - fig.7.
- Wenn Sie den Topf auf seine Platte setzen, vergewissern Sie sich, dass der Topfboden (Außenseite) sauber ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor des Saucentopfs frei ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittelrückstände auf der Heizplatte befinden.

Garen

- Geben Sie Ihre Zutaten gemäß dem Rezeptheft in den Saucentopf.
- Um Funktionen Ihres Geräts für die Saucenzubereitung bedienen zu können, drücken Sie zuerst auf die Drucktaste An/Aus auf der rechten Seite des Bediendisplays.
- Das erste Piktogramm, das für die Zubereitung einer Schokoladensauce mit einer Zeit von 35 Minuten als Standardeinstellung entspricht, blinkt auf dem Display - fig.8.
- Jedes Mal, wenn Sie auf die Drucktaste Saucenzubereitung drücken, können Sie von einem Saucenprogramm auf das nächste umschalten.
- Wenn das Piktogramm mit der gewünschten Saucenart erscheint, genügt das kurze Betätigen der Drucktaste OK, die sich unter der Drucktaste An/Aus Saucenzubereitung befindet, um das Rühren und Kochen der Sauce zu starten.
- Wenn die Drucktaste OK nicht betätigt wird oder innerhalb von 2 Minuten kein anderer Vorgang eingeleitet wird, schaltet sich das Gerät automatisch in den Bereitschaftsmodus.
- Um die Saucenzubereitung zu stoppen, müssen Sie die Drucktaste für 2 bis 3 Sekunden gedrückt halten.

Wichtig: Vergewissern Sie sich vor dem Freischalten eines Programms immer, dass keine Rückstände oder Flüssigkeiten unter dem Saucentopf oder auf der Heizplatte sind und gewährleisten Sie den guten Kontakt beider Geräteteile.

Es ist möglich, die Kochzeit jeder Sauce zu verändern, indem Sie auf die Tast drücken und danach auf die Taste "-" und/oder "+".

Wahl der Kochzeit

Ihr Gerät verfügt über 5 Saucenprogramme mit voreingestellten Temperaturen und Kochzeiten.

- Schokoladenhaltige Sauce > Voreinstellung 35 Minuten mit einer Warmhaltezeit von 30 Minuten.
- Weinsauce > Voreinstellung 35 Minuten mit einer Warmhaltezeit von 30 Minuten.
- Dessertsauce > Voreinstellung 30 Minuten ohne Warmhaltezeit.
- Ei-basierte Sauce > Voreinstellung 25 Minuten ohne Warmhaltezeit.
- Öl-basierte Sauce > Voreinstellung 20 Minuten mit einer Warmhaltezeit von 30 Minuten.

- Während des Kochvorgangs können Sie die Kochzeit regulieren, indem Sie auf die Drucktaste Saucenzubereitung drücken und dann auf die Drucktasten "-" und "+".
- Die im Rezeptheft angegebenen Mengenangaben der Saucen können bei Bedarf halbiert werden. Das Saucenvolumen beträgt 250 ml.

Omega-Fettsäuren Kontrollanzeige:
Sie leuchtet auf, wenn Sie den Saucentopf im Programmmodus für öl-basierte Saucen benutzen , beispielsweise für Saucen auf der Basis von Rapsöl oder Nussöl.
Dieses Programm wurde speziell dafür entwickelt, den optimalen Omega-Fettsäurengehalt zu gewährleisten. Der langsame Temperaturanstieg bis 80°C erlaubt ein schonendes Erwärmen, das die natürlichen Eigenschaften der Öle erhält, die reich an essentiellen Fettsäuren sind.
Schmackhaft und zugleich cremig, erlauben die Öl-basierten Saucen eine ausgewogenere Ernährung, die mit Genuss den Bedarf an essentiellen Fetten für Herz und Gehirn deckt.

Der Dosierlöffel:
Das raffinierte « Zwei in Einem » - Zubehör, das Ihnen sowohl das einfache Gelingen Ihrer Saucen erlaubt als auch Ihren Salzgebrauch und die Zunahme von Fetten zu kontrollieren.
Mit den 2 Seiten des Löffels ist es möglich, präzise die nachfolgenden, verschiedenen Zutaten zu messen: Salz, Pfeffer, Gewürze, Öle, Sahne, Stärke, etc... Eine kleine zusätzliche Hilfe, die das Dosieren der Zutaten erleichtert und dazu beiträgt, dass die Sauce hinsichtlich der Nährstoffe und des Geschmacks immer den Erwartungen entspricht.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion ist lediglich für die Programme Schokoladensaucen und Varianten, Bratensaucen sowie Öl-basierte Saucen vorhanden.

- Wenn die Kochzeit abgelaufen ist ertönt ein Signalton.
- Die Warmhaltefunktion startet automatisch nach Beendigung des Kochvorgangs.
- Das Piktogramm Sauce auf dem Display leuchtet auf und blinkt und die Zeitanzeige für das Warmhalten erscheint.
- Die Warmhaltezeit variiert je nach gewähltem Saucentyp.
- Während des Warmhaltens ist kein anderer Bedienvorgang möglich, jedoch können Sie, falls Sie dies wünschen, das Gerät abschalten, indem Sie 2 bis 3 Sekunden die Drucktaste Sauce gedrückt halten.

Entnahme der Lebensmittel

Entfernen Sie den Rührstab vor dem Servieren der Saucen (wegen der Gefahr des Herausfallens).

Um jegliches Risiko von Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden, handhaben Sie die Behälter nicht, während das Gerät läuft.

Wartung und Reinigung

Reinigung des Geräts

- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung, dass der Rührstab sich problemlos drehen kann.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine Nahrungsmittelreste auf den heizenden Geräteteilen des Saucenzubereiters befinden, bevor Sie Ihn wieder benutzen.
- Reinigen Sie die Teile des elektrischen Basisgeräts, den Saucentopf und die heizenden Geräteteile mit einem Schwamm - fig.9.
- Schütten Sie niemals Wasser direkt auf die heizenden Partien des Saucenzubereiters, um diese zu reinigen.
- Waschen Sie den Rührstab und den Saucentopf nach Beendigung des Saucenkochens unter fließendem, heißem Wasser ab, um die Rückstände zu entfernen, bevor Sie ihn in die Spülmaschine geben.

DE

Fragen / Antworten

Gesamtes Gerät

Frage	Ursache	Lösung
Dampf entweicht an den Seiten des Geräts.	Die Garbehälter sind nicht richtig aufeinandergesetzt.	Stellen Sie sicher, dass die Behälter gut aufeinander sitzen.
	Es wurde vergessen, den Füllaufsatz auf die Sudwanne zu setzen.	Überprüfen Sie das Vorhandensein.
Ich habe das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen, aber es schaltet sich aus.	Sie haben es nicht eingeschaltet.	Drücken Sie einmal auf die Drucktaste Dampfgaren oder Saucenzubereitung, um den Bereitschaftsmodus zu verlassen.
Wasser kommt aus dem Basisgerät.	Leckstelle am Heizelement.	Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum.
Die Zutaten garen langsamer als zuvor.	Das Heizelement ist mit Rückständen verkrustet.	Führen sie das Entkrusten des Heizelements durch (lesen Sie den entsprechenden Absatz unter der Rubrik Wartung und Reinigung).
Probleme mit der Anzeige auf dem Gerätedisplay.	Das Anzeigedisplay ist beschädigt.	Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum.
Das Gerät hat sich abgeschaltet, während ich den Garvorgang starten wollte.	Sie haben nicht den Start des Garvorgangs während der ersten 2 Minuten bestätigt und der Bereitschaftsmodus des Geräts hat sich eingeschaltet.	Verlassen Sie den Bereitschaftsmodus, indem Sie auf den Druckknopf Dampfgaren oder Saucenzubereitung drücken, und beginnen Sie erneut mit der Programmierung.

Frage	Ursache	Lösung
Die Warnanzeige für fehlendes Wasser erscheint, obwohl sich Wasser im Reservoir befindet.	Das Heizelement ist verkrustet.	Führen Sie die Entkrustung des Heizelements durch.
Der Garvorgang startet nicht, ein Signalton erklingt.	Der Wasserstand im Reservoir ist zu niedrig.	Geben Sie vor dem Garvorgang Wasser in das Reservoir und füllen es bis zum maximalen Füllstand.
Die Drucktaste Vitamin+ schaltet sich nicht aus, selbst wenn ich darauf drücke.	Der Garvorgang hat vor weniger als 16 Minuten begonnen.	Diese Drucktaste schaltet sich automatisch aus.
Das Heizelement ist schwarz geworden.	Zu viel der Garflüssigkeit aus der Sudpfanne ist in das Reservoir gelangt.	Das Heizelement lässt sich einfach reinigen, indem Sie Wasser kochen lassen. Sie können auch wie bei der der Entkrustung vorgehen.

Saucenzubereiter

Frage	Ursache	Lösung
Der Saucenzubereiter startet nicht.	Der Topf steht nicht richtig auf seiner Heizplatte.	Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig positioniert ist (lesen Sie dafür die Informationen im Abschnitt Saucenzubereiter), mit dem Griff zur rechten Seite des Geräts gewandt.
Die Sauce ist zu flüssig.	Der Topf stand nicht richtig auf seiner Heizplatte.	Stellen Sie sicher, dass der Saucentopf richtig auf der Heizbasis steht und beide guten Kontakt haben.
	Die Zutaten waren zu kalt, als der mit ihnen befüllte Topf auf die Heizplatte gestellt wurde.	Erhöhen Sie die Kochzeit der Sauce leicht.
Die Sauce kocht über.	Die Saucenmenge ist zu groß.	Halten Sie sich an die Dosierangaben des Rezepts (0,5 l maximale Füllmenge).
Die Sauce brennt am Boden des Topfs an.	Der Rührstab wurde nicht richtig in seine Führung eingedrückt.	Drücken Sie auf den Rührstab, bevor Sie die Zutaten in den Topf geben.
Der Rührstab wird langsamer oder bleibt während des Kochvorgangs der Sauce stehen.	Die geschnittenen Nahrungsmittel sind zu groß.	Reduzieren Sie die Größe der Stücke.
Die Basis des Saucenzubereiters heizt ohne den Saucentopf.	Der Positionssensor für den Saucentopf ist blockiert.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie den Bereich des Positionssensors des Saucentopfs und stellen Sie sicher, dass er frei beweglich ist.
Der Rührstab vibriert oder dreht sich kaum.	Er sitzt nicht richtig auf seiner Führungsachse.	Falls das Problem weiterhin bestehen sollte, bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum. Halten Sie das Gerät an und setzen den Stab nochmals richtig ein.